

6. DAFTAR PUSTAKA

Aini, N. (2004). Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk-produknya Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan. Retrieved From www.tumoutou.net/pps702_9145/nuraini.pdf.

Aliawati, G. (2003). Teknik Analisis Kadar Amilosa Dalam Beras. Buletin Teknik Pertanian Vol.8 (2) : 82-85.

Anonim. (1988). Manuals of Food Quality Control, Food Analysis : General Techniques, Additives, Contaminants And Composition. FAO of the United Nations. Rome.

Anonim. (2001). Indonesia Nutrisi Network : Labu Kuning. Retrieved From <http://www.gizinet.com>.

Apriyantono, A; Dedi Fardiaz; Ni Luh Puspitasari; Sedapnawati; Slamet Budiyanto. (1989). Analisa Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor

Arpah, M. (1993). Pengawasan Mutu Pangan. Tarsito. Bandung.

Arthey, D. and Collin, D. (1998). Vegetables Processing. UK.

Bahalwan, F. (2007). Bunda's Corner. Retrieved From http://bundacorner.blogspot.com/2007_02_01_archive.html

Barrangou, L. (2005). Sensory Texture and Fundamental Rheology of Agar and Agarose Gels. A dissertation submitted to the Graduate Faculty of North Carolina State University.

Bramesco, N. P. and C. S. Setter. (1990). Application of Sensory Texture Profiling to Baked Products Some Consideration For Evaluation, Definition of Parameters and Reference Product. Retrieved From <http://www.blackwell-synergy.com>

Bennion, M. And O. Hughes. (1970). Introductory Food 5th Edition. Collier Mac Millan Publisher. London.

Bourne, M. (2000). Sensory Methods of Texture and Viscosity. Academy Press. Jakarta.

de Huidobro, R. *et al.* (2001). Sensory Characterization of Meat Texture In Sucking Lambs. *Methodology Investigacio and Agraria : Produccio'n y Sanidad Animales*.

deMan, M. J. (1997). *Kimia Makanan* (Terjemahan dari *Principles of Food Chemistry*, diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata). Penerbit ITB. Bandung.

Ediati R. B. Rahardjo & P. Hastuti. (2006). Pengaruh Kadar Amilosa Terhadap Pengembangan dan Kerenyahan Tepung Pelapis Selama Penggorengan. *Jurnal AGROSAINS* 19 (4) : 395-413.

Fellow, P. (1990). *Food Processing Technology : Principles and Practice*. Ellis Horwood Limited. New York.

Gaman, P.M. and K.B. Sherrington. (1992). *The Science of Food, An Introduction to Food Science, Nutrition and Microbiology* 2nd Edition. (Terjemahan Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Diterjemahkan oleh Murdijati Gardjito, Sri Naruki,

Agnes Murdiati, Sardjono). UGM Press. Yogyakarta.

Guthrie, H. A. (1983). *Introductory Nutrition*. The CV. Mosby Company. London.

Hadiwiyoto. (2000). *Modul Mata Kuliah Pengetahuan Bahan*. UGM. Yogyakarta.

Hartoyo, A. & F. H. Sunandar. (2006). Pemanfaatan Komposit Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L) Kecambah Kedelai (*Glycine max* Merr.) dan Kecambah Kacang Hijau (*Virginia radiate* L) Sebagai Substituen Parsial Terigu dalam Produk Pangan Alternatif Biskuit Kaya Energi Protein *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol XVII No 1. IPB. Bogor.

Joseph, G. (2002). *Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita*. Makalah Falsafah Sains. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Kadoya, T. (1990). *Food Packaging*. Academic Press. California.

Kartika, B.;P. Hastuti & W. Supartono. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

Kaymark, F. (2002). Drying and Rehydrating Kinetics of Green and Red Peppere. *Journal of Food Science* 61(1):168-175.

Kendall, P. and Allen. (2002), *Quick Facts of Drying*. Colorado State University. Colorado

Koswara, S. (2006). Lebih Akrab Dengan Kue Basah. Ebookpangan. Retrieved From <http://www.ebookpangan.com/ARTIKEL/LEBIH%20AKRAB%20DENGAN%20KUE%20BASAH.pdf>.

Kustanto, O. (2005). Evaluasi Mutu Fisikokimiawi dan Sensoris dari Cake yang Disubstitusi dengan Tepung Ubi Jalar. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata.

Malian, et al. (1992). Prospek Pengembangan Ubi Jalar Pada Lahan Sawah Tadah Hujan di Kabupaten Kuningan, Jawa Barat. Hasil Penelitian Tanaman Pangan. Prosiding Seminar Balittan. Bogor, 29 Februari dan 2 Maret 1992 I : 48 – 57.

Marsili, R. (1993). Texture, Mouthfeel : Making Rheology Real. Retrieved From <http://www.foodproductdesign.com>

Matz, S. A. (1962). Food Texture. The AVI Publishing Co. Inc. Wesport, C. T.

Nainggolan, K. (2006). Kita Masih Makan Tiwul?. Suara Pembaharuan Daily. Retrieved from : <http://www.suarapembaruan.com/News/2006/08/29/Editor/edit01.htm>

Nashihah, M. (2007). Dibalik Kesan ‘Ndesa’ Ubi Jalar. Suara Merdeka edisi Senin 7 Mei 2007.

Nielsen, S. (1998). Food Analysis 2nd edition. Aspen Publication. Gaithersburg Maryland.

Pechsiam. (2003). All About Rice. Retrieved From www.pechsiam.com/index.htm.

Oktiana, F. (2005). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia Umbi Bengkuang. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata.

Potter, N.N. and Hotchkiss, J.H. (1996). Food Science 5th edition. CBS Publishers and Distributions. New Delhi. India.

Potter, N.N. (1987). Food Science 3rd Edition. AVI Publishing Company. USA.

Prosky, L. and De Vries. (1992). Determination Of Total Dietary Fiber in Foods and Food Products and Total Diets : Interlaboratory Study. J.A.O.A.C. 67:1044 – 1053.

Ratmi, B. R. (2004). Makanan Tradisional Kudapan di DATI II Semarang dan Rembang dan Potensinya Untuk Program PMTAS Serta Makanan dan Minuman Untuk Ibu Hamil dan Menyusui. TPHP FTP UGM. Yogyakarta.

Resurreccion, A.V.A. (1998). Consumer Sensory Testing for Product Development. An Aspen Publication Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.

Rosenthal, A. J. (1999). Food Texture Measurement and Perception. Aspen Publication, Inc. Maryland.

Rukmana, H.R. (1997). Ubi Jalar Budi Daya dan Pascapanen. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Saloko, S.; I. W. S. Yasa dan B. R. Handayani. (1997). Pemanfaatan Produk Biji – bijian Potensial Untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi pada Wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat. Prosiding Seminar Teknologi Pangan. Halaman 308-325.

Santosa, U; T. Murdaningsih dan R. Mudjisihono. (2007). Produk Ekstrusi Berbasis Tepung Ubi Jalar. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan vol.XVIII (1):40-46.

Seib, P. A.; C. X. Liang; Y. T. Liang and H. C. Yang. (2000). Comparison of Asian Noodles From Some Hard White and Hard Red Wheat Flours. Cereal Chemistry 77(6):816-822.

Siregar, J. (2006). Ubi Jalar Sumber Pangan Pokok Alternatif. Suara Pembaharuan Daily. Retrieved From : <http://www.mail-archive.com/tionghoa-net@yahoogroups.com/msg09402.html>

Soedarmadji, S; B. Haryono & Suhardi. (1996). Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Somah. (2004). Kue Tradisional Indonesia. Retrieved from : <http://kompas.com/kompas-cetak/0401/11/somah/785520.htm>

Somantri et al, (2004). Mengenal Plasma Nutfah Tanaman Pangan. Retrieved from : www.indobiogen.or.id/berita_artikel/mengenal_plasmanutfah.php.

Suprapti, M. L. (2003). Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Ubi Jalar : Pembuatan dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius Yogyakarta.

Trihendradi, C. (2004). Memecahkan Kasus Statistik : Deskriptif, Parametrik, dan Non-Parametrik dengan SPSS 12. Penerbit ANDI. Yogyakarta.

Villanueva, N. D. M.; A. J. Patenate and M. A. A. P Da Silva. (2005). Performance Of The Hybrid Hedonic Scale as Compared to the Tradisional Hedonic, Self Adjusting and Rangking Scale. Food Quality and Preference 16 :691-703. <http://www.Elsevier.com/locate/foodqual>

Winarno, F.G. (2002). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. (1997). Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Winarno, F.G. (1993). Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zuraida, N. (2003). Sweet Potato as an Alternative Food Supplement During Rice Shortage. Indonesian Agricultural Biotechnology and Genetic Resources Research Institute. Bogor

